

Notice d'utilisation



Blender
PC 250

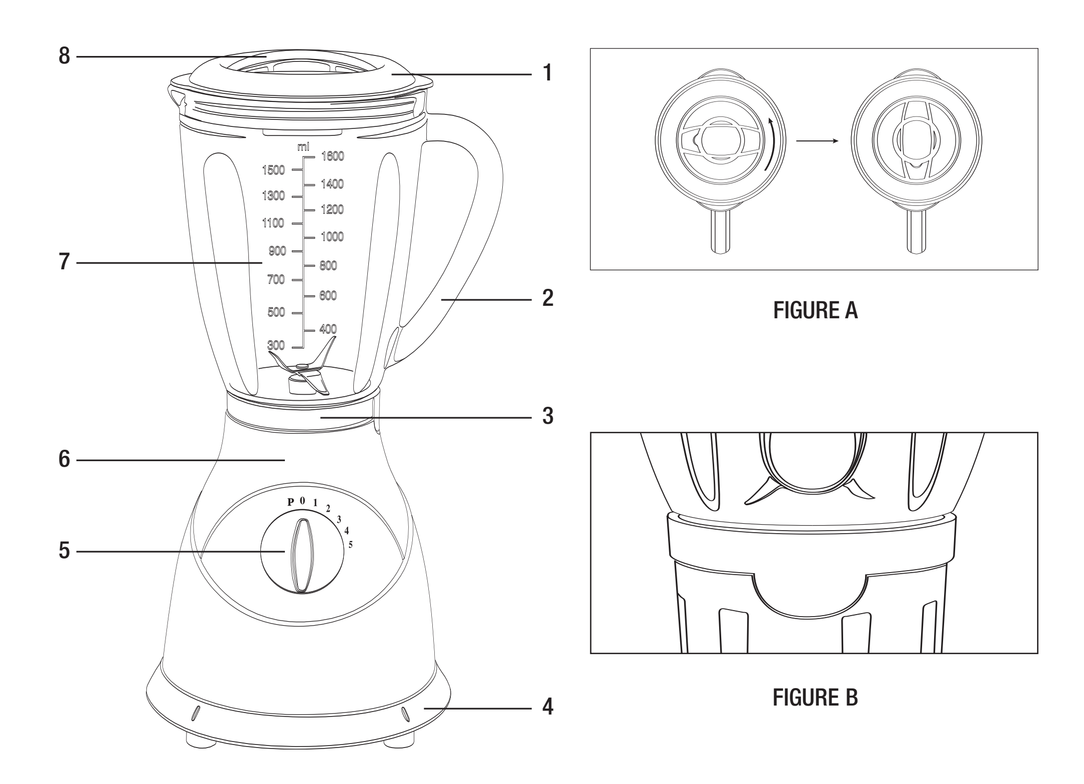
Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Vous trouverez à la fin de cette notice des idées recettes qui vous feront découvrir les possibilités de votre centrifugeuse.

Descriptif technique



1	Couvercle souple	5	Sélecteur de vitesses
2	Poignée du bol	6	Bloc moteur
3	Anneau	7	Bol verre
4	Socle	8	Bouchon doseur

Recommandations de sécurité particulières

- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- Les lames du couteau inox sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- Toujours utiliser le bouchon doseur pour introduire les aliments dans le blender, ne jamais pousser avec les doigts, ni même une fourchette ou tout autre ustensile de cuisine.
- Ne pas utiliser le blender sans avoir placé son couvercle.
- Ouvrir le bouchon doseur pour mixer les liquides très chauds. Eloigner alors les mains du couvercle pour éviter tout risque de brûlure dû à des projections de liquide.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement mis en place avant de mettre le blender en marche. Pour ce faire, se référer au paragraphe “Montage” de la notice.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'ôter le bol du bloc moteur ou d'enlever le couvercle du bol.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si vous avez remarqué des craquelures, fissures, … sur le bol verre.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne pas utiliser l'appareil pour traiter des aliments durs ou secs, sans quoi le couteau ainsi que le moteur risquent d'être endommagés.
- Ne pas utiliser votre appareil pour mixer des aliments bouillants. Toujours laisser refroidir vos aliments jusqu'à ce qu'ils deviennent tièdes avant de les placer dans le bol.
- Il est également préférable de passer le bol sous un filet d'eau tiède avant d'y placer des aliments chauds afin de limiter le risque de choc thermique.
- Ne pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - avant toute manipulation d'accessoires,
  - avant toute manipulation d'aliments,
  - avant tout nettoyage,
  - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
  - en cas de non-utilisation prolongée.

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène, …) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur corresponde bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer que l'installation électrique soit suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation soit en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.

- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, …).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

Avant la première utilisation

- Déballer l'appareil.
- Retirer tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties du blender.
- Laver l'ensemble des pièces (à l'exception du bloc moteur) à l'eau tiède savonneuse et les rincer.
- Essuyer le bloc moteur avec un linge doux et humide.
- S'assurer que les pièces soient sèches avant de procéder au montage de l'appareil (voir paragraphe suivant : “Montage“).

Montage

Bouchon doseur (Figure A)

- Placer le bouchon doseur dans l'ouverture du couvercle.
- Faire coïncider les ergots situés sur le bouchon doseur avec les encoches du couvercle et enfoncer le bouchon.
- Tourner le bouchon dans le sens des aiguilles d'une montre pour le visser sur le couvercle.

Bol (Figure B)

- Tenir le bol par son anse dans la main droite.
- Placer le bol sur le bloc moteur de manière à faire coïncider l'ergot situé sous l'anse avec la découpe pratiquée dans l'anneau.
- Pour enlever le bol du bloc moteur et verser votre préparation, soulever simplement le bol vers le haut en le tenant par son anse.
- Votre appareil est prêt à être utilisé.

Note : l'appareil ne fonctionnera que si toutes les pièces sont convenablement mises en place.

Utilisation

- Procéder au montage de l'appareil en suivant les indications du paragraphe “Montage“.
- Placer les aliments dans le bol du blender.
- Brancher l'appareil.
- Mettre l'appareil en marche en tournant le sélecteur de vitesse sur la position souhaitée.
- Si vous souhaitez ajouter un aliment liquide, laisser l'appareil en fonction, ôter le bouchon doseur et ajouter le liquide.
- Si vous souhaitez ajouter un aliment solide, éteindre l'appareil, attendre que le couteau ait terminé de tourner, ôter le couvercle et ajouter les ingrédients.

Note : si le blender rencontre des difficultés pour traiter des aliments solides, ajouter un peu de liquide afin de faciliter les opérations.

- Pour arrêter l'appareil, positionner le sélecteur rotatif sur le repère 0.

La Fonction Pulse

Cette fonction permet d'utiliser la vitesse maximale de votre appareil. L'utilisation se fait par à-coups de courte durée. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction pour de courts travaux (30 sec. par impulsion maxi).

- Tourner le sélecteur vers la gauche jusqu'au repère “Pulse“.
- Maintenir le bouton dans cette position le temps nécessaire selon le type et la quantité d'aliments.
- Pour stopper l'utilisation de cette fonction, revenir sur le repère 0.

Bol autonettoyant

- Bol vide, mettre de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle dans le bol du blender.
- Faire fonctionner votre blender quelques instants en plaçant le sélecteur vers le repère “Pulse”.
- Vider l'eau et rincer soigneusement votre blender avant la prochaine utilisation.

Nettoyage

- Il est préférable de procéder au nettoyage dès la fin de l'utilisation de l'appareil, le nettoyage en sera grandement facilité.
- Veiller à débrancher votre appareil avant de le nettoyer.
- Le bol, ainsi que tous les accessoires peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits chlorés (type Eau de Javel).
- Ne pas mettre le bloc moteur sous l'eau. Pour le nettoyer, utiliser un chiffon doux humide.
- Certains aliments tels les carottes ou le chou rouge risquent de teinter légèrement les accessoires. Pour les nettoyer, nous vous conseillons de les frotter avec un peu d'huile alimentaire et de les nettoyer à nouveau.

Conseils

Vitesse	Utilisation
1-3	Mixer des liquides
3-5	Mixer des aliments solides et liquides
Pulse	Glace pilée,…

- Détailler les aliments solides en cubes de 2-3 cm avant de les mixer.
- Pour obtenir un résultat optimal lors du mixage d'ingrédients solides, traiter de petites portions d'aliments plutôt que de mixer en une fois une grande quantité.
- Pour mixer des liquides (soupes, cocktails, milk-shakes,…) commencer par une petite quantité de liquide, puis ajouter petit à petit le complément par l'ouverture du couvercle (pour ce faire ôter le bouchon doseur de son emplacement).
- Pour mélanger des solides ou des liquides épais, utiliser votre blender en mode Pulse pour éviter que le couteau ne se coince.

Guide de dépannage

Anomalie	Cause	Solution
L’appareil ne fonctionne pas	L’alimentation est coupée	Vérifier la présence de courant à la prise. Rebrancher l'appareil.
Le couteau ne tourne pas	Le bol est mal positionné	Tenir le bol par son anse dans la main droite et le placer en suivant la découpe pratiquée dans l'anneau.

Recettes

Soupes salées - sucrées

Soupe verte
Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min
Pour 6 personnes

- 600 g de brocolis surgelés
- 300 g de petits pois surgelés
- 2 carottes en rondelles
- 1 petite botte de persil frais
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

- Faire cuire tous les légumes dans environ 50 cl d'eau pendant 30 min.
- Laisser refroidir durant 20 min au minimum et verser la préparation dans le blender.
- Faire fonctionner le blender sur 3, jusqu'à obtention du résultat désiré.

Soupe orange
Préparation : 15 min - Cuisson : 2 h
Pour 4 personnes

- 4 grosses tomates
- 4 carottes
- 4 grosses pommes de terre
- 1 oignon
- basilic (frais ou séché)
- sel, poivre

- Eplucher les légumes et les mettre dans un faitout ou un autocuiseur.
- Recouvrir d'eau.
- Faire cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.
- Laisser refroidir durant 20 min au minimum, puis mixer le tout.
- Saler, poivrer et ajouter le basilic.
- Si vous trouvez la soupe trop épaisse, ajouter un peu d'eau ou de lait.

Notre conseil : Pour un goût plus marqué, ajouter une branche de céleri

Velouté de potiron
Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min
Pour 4 personnes

- 800 g de potiron (sans les graines ni les filaments)
- 3 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 tablette de bouillon de volaille
- sel et poivre
- 20 cl de crème fraîche

- Eplucher potiron et pommes de terre, les détailler en dés.
- Mettre dans l'autocuiseur et ajouter 1 l d'eau, sel, poivre et le bouillon.
- Laisser cuire 20 min.
- Laisser refroidir 20 min au minimum et mixer d'abord doucement puis sur 3.
- Quand la soupe est veloutée, la verser dans une soupière.
- Ajouter la crème et servir aussitôt.

Potage aux pois cassés
Préparation : 10 min - Cuisson : 1h45
Trempage des pois cassés : 2 h - Pour 4 personnes

- 350 g de pois cassés
- 2 oignons
- 1 petite branche de céleri
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre, 1 bouquet garni

- Faire tremper les pois cassés durant 2 heures minimum.
- Egoutter les pois.
- Peler les oignons et les couper en tranches.
- Laver le céleri.
- Dans une casserole, verser 1,5 l d'eau salée, ajouter les pois cassés, les oignons, le céleri, le bouquet garni.
- Porter à ébullition, couvrir et faire cuire à petits bouillons durant 1h15 environ.
- Ecumer le potage fréquemment.
- Quand les légumes sont cuits, les laisser refroidir 20 min minimum.
- Oter le bouquet garni et mixer le potage (sur 2).
- Remettre sur le feu pour 10 min, vérifier l'assaisonnement.
- Avant de servir ajouter la crème et mélanger.

Notre conseil : Accompagner de petits croûtons cuits au beurre, préalablement frottés à l'ail.

Soupe de légumes froide
Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min
Pour 4 personnes

- 2 poireaux
- 1 gousse d'ail
- 500 g de pommes de terre
- 1 litre d'eau
- 1/4 de litre de lait
- 75 g de crème fraîche
- des fines herbes
- 1 noix de beurre
- sel, poivre

- Couper tous les légumes en petits morceaux.
- Faire fondre le beurre et y verser les légumes.
- Après quelques minutes mouiller avec l'eau.
- Assaisonner et laisser cuire 40 minutes.
- Laisser refroidir 10 min minimum, puis mixer.
- Incorporer le lait et la crème fraîche.
- Laisser refroidir et mettre la soupe au réfrigérateur.
- Servir bien glacé avec des fines herbes finement hachées.

Velouté aux endives
Préparation : 15 min - Cuisson : 1 h
Pour 4 personnes

- 6 endives
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 4/5 pommes de terre
- 50 g de beurre
- 1,5 l de bouillon de volaille
- sel, poivre, laurier
- 2 jaunes d'œufs
- 10 cl de lait

- Nettoyer les endives et les couper en morceaux.
- Nettoyer les poireaux et éplucher l'oignon.
- Eplucher les pommes de terre, les rincer et les couper en morceaux.
- Faire fondre poireaux et oignon émincés dans le beurre.
- Ajouter les endives et les pommes de terre.
- Mouiller avec le bouillon chaud.
- Couvrir et faire cuire 1 h environ.
- Laisser refroidir 20 min environ puis mixer sur 3.
- Dans la soupière, battre les œufs en omelette avec le lait.
- Verser le velouté chaud dessus et servir.

Soupe de fraises à l'orange
Préparation : 20 min - Cuisson : 1 h
Pour 4 personnes

- 1 kg de fraises
- 200 g de sucre en poudre
- 2 oranges
- 1/2 citron
- 1 branche de menthe

- Couper une orange en fines tranches et presser la seconde.
- Verser le jus dans une casserole, ajouter 75 g de sucre et 15 cl d'eau.
- Porter à ébullition, ajouter les tranches d'orange.
- Couvrir et laisser cuire 1h à feu doux.
- Laisser refroidir 10 min minimum.
- Mixer les 2/3 des fraises avec le reste de sucre et le jus de citron, position 1.
- Verser ce coulis dans une coupe et ajouter les fraises restantes.
- Réserver au frais.
- Egoutter les tranches d'orange, les laisser tiédir et les couper en morceaux.
- Disposer sur la soupe, décorer de menthe ciselée et servir très frais.

Soupe melon / framboise
Préparation : 10 min - Réfrigération : 2/3 h
Pour 4 personnes

- 2 melons bien mûrs
- 100 g de framboises
- 1 petit bouquet de menthe
- 10 g de sucre glace

- Couper les melons en 2, retirer les graines.
- A l'aide d'une cuillère parisienne, faire 12 petites boules dans la pulpe des melons.
- Prélever la pulpe restante, la mixer (position 3) avec les 10 g de sucre glace et 4 à 5 feuilles de menthe.
- Réserver le coulis et les boules de melons quelques heures au réfrigérateur.
- Dresser les boules de melon dans une coupelle, verser le coulis de melon, disposer les framboises, puis décorer d'une feuille de menthe.

Recettes salées

Tomates farcies à la mousse de saumon
Préparation : 5 min - Réfrigération : 30 min
Pour 4 personnes

- 8 petites tomates
- 200 g de saumon frais
- 200 g de saumon fumé
- le jus d'un demi-citron
- 100 g de crème fraîche
- Sel, poivre

- Couper un chapeau à chaque tomate, les évider.
- Couper le saumon frais en petits morceaux, les arroser de jus de citron.
- Les mixer avec le saumon fumé, position 3 (durée selon la finesse recherchée).
- Fouetter la crème fraîche et l'incorporer au poisson.
- Assaisonner au goût et farcir les tomates avec cette préparation.
- Laisser refroidir 30 min au réfrigérateur et servir avec une salade verte.

Notre conseil : vous pouvez décorer les tomates avec quelques crevettes.

Terrine de poisson
Préparation : 30 min - Cuisson : 1 h
Réfrigération : 12 h - Pour 4 personnes

- 400 g de chair de saumon
- 200 g de chair de brochet ou de merlan
- 50 cl de crème fraîche
- 3 œufs

- Mixer la chair du saumon avec 2 œufs et les 2/3 de la crème (position 1), lorsque le mélange est lisse, passer au tamis.
- Répéter l'opération avec la chair de merlan ou de brochet, l'œuf et le reste de la crème.
- Dans une terrine allant au four, faire une couche composée de la moitié de la farce au saumon, puis une deuxième couche composée de la totalité de la farce au brochet puis recouvrir d'une troisième couche composée du reste de farce au saumon.
- Mettre à cuire au four au bain-marie pendant 1h à 180°.
- Vérifier la cuisson avec une aiguille, elle doit être chaude.
- Retirer du four, mettre sous légère presse et placer au frais jusqu'au lendemain.
- Démouler et couper de belles tranches, à servir en entrée avec des crudités.

Mousse de légumes
Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min
Pour 4 personnes

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- le jus d'1 citron jaune
- 250 g de fenouil
- 250 g de céleri
- 500 g de carottes
- Sel et poivre

- Eplucher et laver tous les légumes.
- Les couper en morceaux.
- Les faire cuire à la vapeur durant 30 minutes.
- Les égoutter puis les mixer (d'abord sur 1 puis sur 4) pour obtenir une mousse bien lisse.
- Ajouter l'huile d'olive et le jus de citron, saler et poivrer puis mixer 5 secondes sur 2.
- Servir en entrée avec un poisson froid par exemple.

Les cockails et milkshakes

Le Guadeloupe (1 p)

- 4/10 jus d'ananas
- 4/10 lait de coco
- 1/10 de sucre de canne
- Glace pilée (à réaliser auparavant en utilisant la fonction Pulse)

Mélanger les différents ingrédients dans le blender et mixer 1 minute sur position 2.

Le Vénus (1 p)

- 3/10 jus d'abricot
- 3/10 jus d'orange
- 3/10 jus d'ananas
- 1/10 sirop de fraise
- Glace pilée (à réaliser auparavant en utilisant la fonction Pulse)

Mélanger les différents ingrédients dans le blender (sauf le sirop de fraise) et mixer 1 minute sur position 2. Verser dans des verres hauts et ajouter le sirop de fraise.

Le Côte d'or (1 p)

- 2/10 jus d'orange
- 2/10 jus de citron vert
- 6/10 jus de fruits de la passion
- 1 trait de grenadine
- Glace pilée (à réaliser auparavant en utilisant la fonction Pulse)

Mélanger les différents ingrédients dans le blender (sauf le sirop de grenadine) et mixer 1 minute sur position 2. Verser dans des verres hauts et ajouter le sirop de grenadine.

Milkshake à la fraise (2 p)

- 400 g de fraises
- 1 cuillère à soupe de jus d'orange
- 50 cl de lait
- 2 c à s de sucre cristallisé
- 1 c à s de pistaches hachées pour le décor
- 10 glaçons

Réaliser la glace pilée en mettant les glaçons dans le blender, mettre en marche sur Pulse 10 secondes. Ajouter les fraises et le jus d'orange et faire fonctionner sur 2 durant 30 secondes. Puis ajouter le lait et le sucre. Refaire fonctionner sur 2 durant 30 secondes. Verser dans de larges verres et décorer de pistaches hachées.
Ajuster la durée de traitement des aliments selon la finesse recherchée.

Milkshake tutti-frutti (2 p)

- 4 kiwis
- 6 fraises
- 6 framboises
- 1 banane
- 250 ml de lait

Laver les fraises et les framboises, équeuter les fraises. Eplucher la banane et les kiwis, ôter le centre des kiwis pour ne conserver que la chair verte. Mettre tous les fruits dans le blender et faire fonctionner 10 secondes sur Pulse. Ajouter le lait et faire fonctionner 1 minute sur 2.
Ajuster la durée de traitement des aliments selon la finesse recherchée.

Milkshake glacé (1 p)

- 125 ml de lait
- 1 boule de glace au choix

Verser le lait dans le blender et le mixer 20 secondes sur Pulse pour qu'il mousse. Ajouter la boule de glace et mixer à nouveau 20 secondes.
Pour ajouter du goût, nous vous conseillons de rajouter de fines lamelles de fruits, correspondant au parfum de glace utilisé.

Milkshake à la mangue (2 p)

- 1/2 mangue
- 125 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 boule de glace à la vanille

Peler la mangue et la couper en petits morceaux. Mixer tous les ingrédients, position 3. Servir de suite bien frais.

Caractéristiques techniques

Puissance	500 W
Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz
Matière bol	Verre
Contenance	1,6 l
Matière couteau	Inox
Vitesses	5 + Pulse

Nota : La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique



Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.
- En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclés.



ELECTROPEM
Avenue du 8ème régiment de Hussards
68132 ALTKIRCH - Tél. : 03 89 08 33 00
Internet : www.simeo.tm.fr - E-mail : info@simeo.tm.fr